

VINHO DO PORTO



PORTO MESSIAS 10 ANOS BRANCO

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

Região Demarcada do Douro | **País** Portugal

DOC Vinho do Porto

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 20,0 % vol.

Acidez Total 4,71 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 65,0 g/l

Enólogo Ana Urbano

Processo de Vinificação Vinho proveniente de maceração pelicular, fermentado a uma temperatura controlada (18-20°C), que quando o mosto atinge o valor de doçura pretendido, a fermentação é interrompida pela adição de aguardente (77%), sendo posteriormente envelhecido em madeira de carvalho até ser engarrafado.

Notas de Prova Vinho 10 Anos branco dourado seco, no nariz sobressaem notas de baunilha e especiarias, aliadas a um toque floral. Na boca confirma todos estes aromas, que aliando uma madeira subtil e uma boa acidez conferem características únicas a este vinho, que tem um longo e agradável final de boca.



Castas

Malvasia Fina
Rabigato
Códega do Larinho
Viosinho



Potencial de Envelhecimento

Beber/Guardar



Temperatura a servir

8-10 °C